

Pelardon en salade de pommes et miel de lavande



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



Ingrédients

FROMAGE PELARDON : 2 fermiers mi-secs

- 4 ½ tranches de pain campagne d'1 cm d'épaisseur chacune
- 1 pomme reinette du Vigan
- 4 tomates cerises
- 1 paquet de salade mesclun (100 g)
- 30 ml (2 cuillères) de jus de citron
- 45 ml (3 cuillères) d'huile d'olive extra vierge
- sel et poivre au goût
- 12 feuilles de basilic frais
- 90 ml (1/3 tasse) de miel d'acacia (liquide)
- 20 g de pignons de pin

Remarque : La salade mesclun peut être remplacée par des jeunes pousses d'épinards.

Préparation

- Laver et couper en 4 les tomates cerises, puis réserver.
- Bien laver la salade, égoutter, puis réserver.
- Laver les pommes reinettes, les couper en deux, en retirer le coeur, les émincer finement puis les tailler en bâtonnet avant de les réserver dans de l'eau citronnée.
- Mélanger dans un bol la salade mesclun, les quartiers de tomates cerises, les bâtonnets de pommes et 25 ml (environ 2 c. à soupe) d'huile d'olive extra vierge, puis assaisonner de sel et de poivre. • Dans un autre bol, mélanger 8 feuilles de basilic haché avec le miel d'acacia et 20 ml (2 cuillères à soupe) d'huile d'olive extra vierge. • Griller les pignons de pin au four préchauffé à 200 °C. • Placer les ½ tranches de pain de campagne sur une plaque puis les griller au four pendant 2 minutes.
- Sur chaque tranche, déposer un demi Pelardon coupé dans l'épaisseur et gratiner sous le gril du four jusqu'à légère coloration.
- Dresser la salade au centre de l'assiette et y déposer une tranche de pain et Pelardon, napper du mélange de miel et décorer d'une feuille de basilic. • Parsemer les salades de pignons grillés.